DLP-5-12-77002015

AVERTISSEMENTS AGRICOLES

BULLETIN TECHNIQUE DES STATIONS D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE

EDITION DE LA STATION "MIDI-PYRENEES"

(ARIEGE, AVEYRON, HAUTE-GARONNE, GERS, LOT, HAUTES-PYRENEES, TARN, TARN-ET-GARONNE)

SERVICE DE LA PROTECTION DES VÉGÉTAUX

Rue St-Jean prolongée - B. P. nº 20 - 31130 BALMA - (Tél. 83-81-55 - 83-82-55)

ABONNEMENT ANNUEL 50 F

S/Rég. recettes Dir. Dép. Agri. Hte-Gne
Rue St-Jean prolongée - BALMA
C. C. P. 8612-11 R TOULOUSE

- Bulletin technique N° 105 (23ème envoi de 1977) - 30 Novembre 1977

LA VALORISATION QUALITATIVE DE LA PRODUCTION AGRICOLE INTEGREE

Il nous paraît intéressant d'informer nos abonnés, principalement les arboriculteurs, les viticulteurs, les producteurs de produits maraîchers, de l'évolution qui se dessine en faveur de la qualité des fruits et légumes présentés aux consommateurs.

Ainsi, les 1er et 2 septembre, sous l'égide de l'O.I.L.B.-S.R.O.P. (1), des réunions de travail ont eu lieu à Avignon, auxquelles ont participé des représentants de l'Allemagne Fédérale, de l'Espagne, de la France, des Pays-Bas et de la Suisse (chercheurs, techniciens, producteurs).

L'objet de ces réunions était d'examiner les résultats des travaux de la Commission créée en 1976 au sein de l'O.I.L.B. pour la valorisation qualitative de la production agricole intégrée et de connaître les réalisations faites dans ce domaine dans les différents pays représentés et les perspectives à court terme.

La raison de ces travaux :

Si l'on examine en France la courbe de la consommation des fruits et des légumes frais, on constate qu'elle est d'abord croissante, en fonction du revenu individuel et alors la demande est supérieure à l'offre, puis elle parvient à un maximum et une inversion se produit, c'est l'offre qui dépasse la demande. Il en résulte une situation dépressive du marché très défavorable aux producteurs.

En analysant de plus près ce phénomène, on s'aperçoit qu'il a plusieurs causes :

- une saturation quantitative, pour certaines espèces de fruits notamment, aggravée par la concurrence d'autres produits de dessert (produits laitiers, pâtisserie) ;
- une déception qualitative, les produits offerts ne correspondant pas, souvent, aux motivations des consommateurs pour l'achat de fruits et de légumes. Ils sont mal informés sur leur valeur nutritionnelle en vitamines, en sels minéraux ; ils sont souvent très déçus par leurs qualités organoleptiques, l'aspect attrayant des produits n'étant pas toujours en rapport avec leur valeur gustative. Pour des raisons de résistance aux transports, les fruits sont de plus en plus cueillis beaucoup trop tôt et sont de mauvaise qualité lorsqu'ils arrivent sur la table du consommateur (pêches, abricots, melons, etc...). Les consommateurs craignent aussi la présence de résidus de pesticides (23 % en France selon une enquête du C.T.I.F.L. de 1974).

* * *

P.1.135

(1) O.I.L.B.-S.R.O.P. : - Organisation Internationale de Lutte biologique contre les animaux et les plantes nuisibles.
- Section Régionale Ouest Paléarctique.

Une certaine dégradation des qualités gustatives des fruits, pour les raisons citées précédemment, et la peur des résidus toxiques conduisent donc à un ralentissement de la consommation. Il est, par conséquent, nécessaire de prendre des mesures, à différents niveaux, pour renverser la situation.

Comment élever la qualité de la production ?

- Les critères de la qualité :

L'aspect a son importance, il doit être nécessairement complété par une bonne valeur gustative. Malheureusement, un fruit de belle apparence n'est pas toujours un bon fruit.

La composition, en sels minéraux, en vitamines, n'est pas très bien connue du consommateur ; une meilleure information serait désirable.

Enfin, l'absence de résidus toxiques ne doit pas faire de doute.

Pour développer l'offre en fruits et légumes de qualité définie, on peut ou bien améliorer la qualité moyenne par élimination des plus mauvais produits ou bien sélectionner la qualité supérieure. La combinaison de ces deux mesures peut constituer une grille qualitative qui semble répondre le mieux aux aspirations des consommateurs.

- Les méthodes à employer :

Elles peuvent être de deux sortes :

- directives ou normatives : délimitation de la zone de production, choix des variétés, définition des techniques, normes supplémentaires de conditionnement ;

- objectives ou analytiques : dosage des sucres, des acides, mesures de fermeté, intensité d'émission aromatique, dosage des résidus, etc...

La combinaison des deux permet de concilier à la fois la souplesse d'emploi des méthodes directives avec la sécurité liée aux critères analytiques.

C'est la méthode proposée par la Commission pour l'O.I.L.B. qui fixe un certain nombre de normes de productions, prévoit le contrôle des produits de traitements, vérifie la qualité finale par une mesure des sucres et de l'acidité.

*
* *

Expériences commerciales de vente de fruits et légumes de qualité définie (un à deux exemples sont donnés dans chaque paragraphe) :

1.- Sélection par des méthodes directives ou normatives :

- Amélioration de la qualité moyenne :

Cerise de Vignola (Italie) : zone traditionnelle de culture, conditionnement soigné.

MIGROS-SANO (Suisse) : coopératives de consommation ayant mis en place un système de sélection de produits répondant à certaines normes de production.

- Amélioration de la qualité supérieure :

Carottes de Créance (France) : la sélection est basée principalement sur l'origine de la production (sol) et sur un réglement technique limitant notamment les emplois de produits chimiques.

2.- Sélection par des critères objectifs ou analytiques :

- Marques commerciales :

Melons Jusoleil (France) : la teneur en sucre des melons, mesurée à l'indice réfractométrique, doit atteindre 12 % .

Oranges de montagne (Espagne) : l'indice de maturité est obtenu par le rapport entre l'extrait sec et l'acidité nitrique.

.../...

- Labels :

Pêches et nectarines sous label (France) : deux groupements de producteurs (Gard et Pyrénées Orientales) ont obtenu un label rouge. La sélection est basée sur le contrôle d'une teneur minimale en sucre (11 %) appréciée d'après l'indice réfractométrique du jus.

- Apellation d'origine (France) :

C'est le seul cas où un fruit frais bénéficie de la législation sur les appellations d'origine. Il s'agit de la zone de Moissac produisant du chasselas d'une exceptionnelle qualité. Les raisins doivent avoir une teneur minimale en sucres représentant un indice réfractométrique de 14 % .

*

* *

Une orientation est prise dans le sens d'une amélioration de la qualité des fruits et légumes. Il est juste que l'élévation de la qualité, si elle complique la tâche du producteur, lui apporte en contre-partie une valorisation de sa production.

Le mérite de l'O.I.L.B., rassemblement de professionnels et de chercheurs, est de proposer des directives aux producteurs qui pourront les appliquer volontairement dans le cadre de groupements régionaux.

Des ententes entre producteurs, professions commerciales et groupements de consommateurs sont susceptibles de conduire vers ces objectifs.

L'Ingénieur en Chef d'Agronomie,
Chef de la Circonscription phytosanitaire
"MIDI-PYRENEES",

J. TOUZEAU

Imprimé à la Station d'Avertissements Agricoles de "MIDI-PYRENEES".

Le Directeur-Gérant : P. JOURNET

C.P.P.A.P. - N° 532 A.D.

P 136

REABONNEMENT AUX AVERTISSEMENTS AGRICOLES

Votre abonnement au Bulletin technique de la Station d'Avertissements se termine le 31 décembre (1).

Aussi, afin d'éviter toute interruption dans le service de votre abonnement, nous vous demandons de le renouveler le plus rapidement possible.

Les tarifs, pour l'année 1978, sont fixés ainsi :

- Abonnement ordinaire (Bulletin technique et Phytoma). . : 60 F.
- Abonnement collectif, selon l'une des possibilités ci-après :
  1 - Envoi à une même adresse (plusieurs exemplaires du Bulletin technique sous une même enveloppe et un seul exemplaire de Phytoma). . . . . : 60 F + 40 F par exemplaire supplémentaire du Bulletin.
  2 - Envoi à plusieurs adresses (un Bulletin technique à chaque adresse et un seul exemplaire de Phytoma à l'une des adresses au choix). . . . . : 60 F + 50 F par adresse supplémentaire.
  3 - Abonnement à plusieurs Stations d'Avertissements (un Bulletin technique de chaque Station et un seul exemplaire de Phytoma). . . . . : 60 F + 50 F par Station supplémentaire.

Les versements sont à effectuer :

- soit par chèque postal, libellé exclusivement à :

  SOUS-REGISSEUR RECETTES DIRECTION DEPARTEMENTALE AGRICULTURE HAUTE-GARONNE
  C.C.P. N° 8612.11 R. TOULOUSE.

- soit par chèque bancaire, établi exclusivement à l'ordre de :

  SOUS-REGISSEUR RECETTES DIRECTION DEPARTEMENTALE AGRICULTURE HAUTE-GARONNE
  B.P. N° 20 - 31130 BALMA.

*
* *
*

(1) Ne pas tenir compte de cette note si vous êtes abonné depuis le 1er juillet 1977 ou si vous êtes abonné par une maison de produits.